**Рабочая программа по учебному предмету Технология**

**6 класс**

Рабочая программа по учебному предмету Технология на 2021-2022 учебный год для обучающихся 6-х классов МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В. Г. Мендельсона» разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федерального закона от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания»
3. Приказа Минпросвещения от 22.03. 2021 №115 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»
4. Приказа Минпросвещения от 11.12.2020 №712 «О внесении изменений в некоторые ФГОС общего образования по вопросам воспитания обучающихся»
5. Приказа Минобрнауки от 17.12.2010 №1897 «Об утверждении ФГОС основного общего образования»
6. [СП 2.4.3648-20](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/566085656/);
7. [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/573500115/XA00LVA2M9/) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных [постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/573500115/)
8. [Приказа Минпросвещения от 20.05.2020 № 254](https://vip.1zavuch.ru/#/document/97/482254/) «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации

 имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего

образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

1. Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В.Г. Мендельсона»
2. Учебного плана и календарного учебного графика основного общего образования, утвержденных приказом  МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В.Г. Мендельсона»   от 31.08.2021 № *\_\_\_\_\_*« О внесении изменений и дополнений в основные образовательные программы – начального общего, основного общего и среднего общего образования»
3. Рабочей программы воспитания  МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В.Г. Мендельсона»
4. Положения о рабочей программе по учебному предмету, курсу МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В.Г. Мендельсона»
5. УМК Технология: Программа: 5-8 классы/ А.Т. Тищенко А.Т. Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с.)
6. Для реализации программы используются учебники и учебные пособия из УМК: Учебник: Технология. Технологии ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений

 /Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана –Граф, 2017. – 192 с.:ил.

 На изучение учебного предмета) в 6 классе учебным планом отводится 2 часа в неделю, 66 часов в год

 При реализации рабочей программы на уроках технологии используются электронные средства обучения:

 компьютерные презентации, электронные учебные пособия, информационные ресурсы Интернета

 Электронные средства обучения на уроках используются с соблюдением установленных СП 2.4.3648-20 требований.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».**

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение **личностных, метапредметных и предметных** результатов.

 **Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

 **Предметные результаты**:

– учебно-исследовательскими (умение решать учебные проблемы в ходе исследования, умение связывать воедино разрозненные части знания, умение извлекать пользу из образовательного опыта, умение находить и обрабатывать информацию);

– информационно-коммуникативными (умение работать с различными источниками информации, умение выслушивать и принимать во внимание взгляды других людей, умение дискутировать и защищать свою точку зрения, умение презентовать результаты исследования, умение самовыражать себя в творческой работе, сотрудничать и работать в команде);

– социальными (умение видеть связи между настоящими и прошлыми событиями, умение самостоятельно принимать решения, умение сделать посильный вклад в коллективный проект, умение организовывать свою деятельность);

– эмоционально-ценностными (умение генерировать новые решения, умение быть упорным и стойким перед возникшими трудностями, умение понимать и относиться толерантно к произведениям искусства и литературы).

**Раздел «Кулинария»**

**Ученик научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно- гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Ученик получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах, организовывать свое рациональное питание в домашних условиях, применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Ученик научится:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

- осуществлять технологические процессы создания и ремонта материальных объектов.

**Ученик получит возможность научиться:**

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Ученик научится:**

**-** изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Ученик получит возможность научиться:**

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

- определять и исправлять дефекты швейных изделий;

- выполнять художественную отделку швейных изделий;

-изготовлять изделия декоративно – прикладного искусства, региональных народных промыслов;

- определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**Ученик научится:**

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите;

**Ученик получит возможность научиться:**

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий.

- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Содержание учебного предмета «Технология»**

**Направление «Технологии ведения дома»**

 Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью. Но возможности образовательного учреждения не позволяют в полном объеме проводить практические занятия в рамках уроков. После тщательного разбора темы, учащиеся самостоятельно выполняют задание дома с последующим контролем

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

**Введение (2 ч.)** Содержание курса «Технология». Задачи и программные требования по предмету. Правила безопасной работы в мастерской.

**Раздел 1. Технология домашнего хозяйства (4 ч.)**

**1. Интерьер жилого дома.** Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приёма пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зоны сна, санитарно- гигиенической зоны. Зонирование комнаты подростка.

Понятие о композиции в интерьере. Интерьер жилого дома. Современные стили в интерьере. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Практическая работа Изготовление макета оформления окон.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

**2. Комнатные растения в интерьере.** Понятие о фитодизайне как искусстве оформления интерьера, создание композиций с использованием растений. Роль комнатных растений в интерьере. Приемы их размещения. В интерьере: одиночные растения, композиция из горшочных растений, комнатный садик, террариум.

Требования растения к окружающим условиям. Светолюбивые, теневыносливые и тенелюбивые растения. Разновидности комнатных растений: декоративнолистные, декоративноцветущие горшочные, кактусы и суккуленты. Виды растений по внешним данным: злаковидные, растения с прямостоячими стеблями, лианы и ампельные растения, розеточные, шарообразные и кустистые растения.

Технология выращивания комнатных растений. Влияние растений на микроклимат помещения. Правила ухода за комнатными растениями. Пересадка и перевалка комнатного растения. Технология выращивания цветов без почвы: гидропоника, на субстратах, аэропоника. Профессия садовник.

Практическая работа. Уход за растениями в кабинете технологии. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

**Раздел 2. Кулинария (12 ч.)**

**1. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.** Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов моря, продуктов из них. Маркировка консервов.

Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Оттаивание мороженной рыбы. Вымачивание солёной рыбы. Тепловая обработка рыбы.

Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд.

Практическая работа Определение свежести рыбы. Определение срока хранения на банке рыбных консервов.

**2. Блюда из мяса.** Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженного мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, при механической и тепловой обработке мяса.

Практическая работа

Определение доброкачественности мяса и мясных продуктов.

**3. Блюда из мяса.** Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам.

Практическая работа Выполнить подготовку мяса к тепловой обработке.

**4. Блюда из птицы.** Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы.

Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Практическая работа Приготовление блюда из птицы

**5. Заправочные супы.** Значение супов в рационе питания. Технология приготовления бульонов, используемых при приготовлении заправочных супов.

Виды заправочных супов. Технология приготовления щей, рассольника, солянки, овощных супов и супов с крупами и мучными изделиями. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу.

Практическая работа Приготовление заправочного супа

**6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.** Меню для обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Практическая работа Составление меню обеда. Сервировка стола к обеду. Определение калорийности блюд.

**Раздел 3. . Создание изделий из текстильных материалов**

**Свойства текстильных материалов**. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон

Практическая работа. Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон

**Раздел 4. Элементы машиноведения**

**Швейная машина.** Устройство машинной иглы. Неполадки в работе швейной машины, связанные с неправильным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки:петляние сверху и снизу, слабая и стянутая строчка. Приспособления к швейным машинм. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Классификация машинных швов.

Практическая работа. Применение приспособлений к швейной машине. Выполнение прорезных петель. Пришивание пуговицы.

**Раздел 5. Технология изготовления швейных изделий**

**1. Конструирование швейных изделий.** Понятие о плечевой одежде. Понятие об одежде с цельнокроеным и втачным рукавом. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

Практическая работа. Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия с цельнокроеным рукавом масштабе 1:4 и в натуральную величину.

**2. Моделирование чертежа основы швейного изделия с цельнокройным рукавом.** Особенности моделирования швейного изделия с цельнокройным рукавом.. Моделирование формы выреза горловины. Моделирование одежды с застежкой на пуговицах. Моделирование

плечевой одежды. Приемы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия: подкрайной обтачки горловины переда, подборта. Профессия художник по костюму. Выбор моделей и моделирование швейного изделия с цельнокроеным рукавом. Подготовка выкройки к раскрою.

Практическая работа. Моделирование швейного изделия с цельнокроеным рукавом выбранного фасона.

**3. Подготовка деталей кроя к обработке.** Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны). Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы.

Практическая работа. Подготовка ткани к раскрою.

**4. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой.** Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с иголками и булавки.

Практическая работа. Раскрой швейного изделия с цельнокройным рукавом

**5. Обработка горловины подкрайной обтачкой.** Понятие о дублировании деталей . Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Правила безопасной работы с утюгом. Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной – притачивание; соединение деталей по контуру споследующим вывертыванием – обтачивание. Обработка припусков шва перед вывертыванием.

Практическая работа. Обработка горловины подкрайной обтачкой с расположением её на изнаночной стороне или на лицевой..

**6. Обработка боковых срезов изделия.** Выполнение боковых швов.

Практическая работа. Обработка боковых срезов изделия.

**7. Подготовка к примерке.** Подготовка и проведение примерки плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Устранение дефектов после примерки.

Практическая работа Выполнение примерки.

**8. Обработка нижнего среза рукава.** Способы обработки нижнего среза рукава.

Практическая работа. Обработка нижнего среза рукава.

**9. Обработка нижнего среза изделия.** Способы обработки нижнего среза изделия.

Практическая работа. Обработка нижнего среза изделия.

**10. Окончательная отделка изделия. Влажно- тепловая обработка изделия**.

Окончательная отделка изделия. Правила безопасной работы при выполнении влажно-тепловой обработке изделия.

Практическая работа. Выполнение ВТО изделия.

**Раздел 6. Художественные ремесла (8 ч.)**

**1. Общие сведения из истории вязания.** Краткие сведения из истории старинного рукоделия – вязания. Вязанные изделия в современной моде. Материалы инструменты для вязания. Виды крючков и спиц. Правила подбора инструментов в зависимости от вида изделия и толщины нити. Организация рабочего места при вязании. Расчет количества

Практическая работа. Расчет количества петель для изделия.

**2. Вязание крючком.**  Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания. Вязание рядами, основные способы вывязывание петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу.

Практическая работа. Выполнение образцов вязаных крючком.

**3. Вязание спицами лицевых петель.** Набор петель на спицы. Применение узоров с условными обозначениями. Кромочные, лицевые петли. Закрытие петель последнего ряда.

Практическая работа. Вязание полотна лицевыми петлями.

**4. Вязание спицами изнаночных петель.** Кромочные и изнаночныепетли.Вязание цветных узоров. Создание схем для вязания с помощью ПК. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практическая работа . Выполнение полотна изнаночными петлями.

**Раздел 7. Технология творческой и опытнической деятельности**

**1. Этапы выполнения проектов. Поисковый этап выполнения творческого проекта.** Поисковый, аналитический этапы выполнения творческого проекта. Выбор темы проекта. Обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию.

Практическая работа. Выбор темы проекта.

Практическая работа по выполнению этапов проекта.

**2. Альтернативные варианты проекта.** Разработка нескольких вариантов изделия. И выбор наилучшего.

Практическая работа. Разработка нескольких вариантов изделия.

**3. Технологический этап проекта.** Разработка конструкции и изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовления изделия с соблюдением правил безопасной работы.

Практическая работа. Изготовление изделия.

**4. Практическая работа по проекту.** Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.

Практическая работа. Изготовление изделия.

**5. Составление технологичнской карты изделия.** Правила и способы составления технологической карты изделия. Эколого-экономическое обоснование проекта.

Практическая работа. Составление технологической карты. Эколого-экономическоре обоснование проекта

**6. Аналитический этап проекта.** Заключительный этап проекта. Окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ проекта.

Практическая работа.

**7. Разработка презентации.** Выполнение презентации с помощью программы Microcoft Office Power Point.

Практическая работа. Выполнение презентации.

**8. Защита проекта.** Представление полезных изделий с использованием текстильных и поделочных материалов. Публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда. Оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых, эстетических норм и ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Практическая работа. Защита проекта.

**Заключительный урок**

**Тематическое планирование**

по учебному предмету Технология составлено с учетом рабочей программы воспитания.

 Воспитательный потенциал данного учебного предмета (курса) обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся:

1. *Формирование ценностного отношения к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья.*
2. *Формирование ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека,*

*залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.*

1. *Формирование ценностного отношения к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать.*
2. *Формирование ценностного отношения к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании о стороны человека.*
3. *Формирование ценностного отношения к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы, налаживания отношений с коллегами в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье.*
4. *Формирование ценностного отношения к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека,*

 *как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда.*

1. *Формирование ценностного отношения к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения*

*человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражении.*

1. *Формирование ценностного отношения к здоровью как залогу долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и оптимистичного взгляда на мир.*
2. *Формирование ценностного отношения к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и поддерживающие отношения, дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества.*
3. *Формирование ценностного отношения к самим себе как к хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся* *личностям, отвечающим за свое собственное*

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  **№** | **Раздел** | **Тема** | **Общее кол-во часов** |
|
| 1 | Вводный урок. ТБ. | Инструктаж по ОТ |  **2** |
|  | **Технологии домашнего хозяйства 4 ч** |  |  |
| 2 |  | Интерьер жилого дома (5) | **2** |
| 3 |  | Комнатные растения в интерьере (4) | **2** |
| 4 | Технология творческой и опытнической деятельности | Творческий проект. Растения в интерьере жилого дома | **2** |
|  | **Кулинария 12ч** |  |  |
| 5 |  | Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря. (8) | **2** |
| 6 |  | Блюда из вареного мяса | **2** |
| 7 |  | Блюда из жареного мяса | **2** |
| 8 |  | Блюда из птицы. | **2** |
| 9 |  | Заправочные супы. | **2** |
| 10 |  | Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду.(5) | **2** |
| 11 | Технология творческой и опытнической деятельности | Творческий проект. Приготовление воскресного обеда (8) | **2** |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов 24 ч** |  |  |
| 12 |  | Свойства текстильных материалов | **2** |
|  | Элементы машиноведения |  |  |
| 13 |  | Швейная машина. (2) | **2** |
|  | Конструирование швейных изделий |  |  |
| 14 |  | Снятие мерок. Особенности фигуры. (10) | **2** |
| 15 |  | Конструирование чертежа основы плечевого изделия. | **2** |
| 16 |  | Моделирование чертежа основы плечевого изделия с цельнокройным рукавом. (7) | **2** |
|  | Технология изготовления швейных изделий |  |  |
| 17 |  | Раскладка выкройки на ткани. Раскрой. (2)Подготовка деталей кроя к обработке | **2** |
| 18 |  | Обработка горловины подкрайной обтачкой. (2) | **2** |
| 19 |  | Обработка боковых срезов изделия. | **2** |
| 20 |  | Подготовка к примерке (6) | **2** |
| 21 |  | Обработка нижнего среза рукава. | **2** |
| 22 |  | Обработка нижнего среза изделия | **2** |
| 23 |  | Окончательная отделка изделия. Влажно- тепловая обработка изделия. | **2** |
| 24 | Технология творческой и опытнической деятельности | Творческий проект . Наряд для семейного обеда (10) | **2** |
|  | **Художественные ремесла 8 ч** |  |  |
| 25 |  | Общие сведения из истории вязания (7) | **2** |
| 26 |  | Вязание крючком (1, 7) | **2** |
| 27 |  | Вязание спицами лицевых петель (6) | **2** |
| 28 |  | Вязание спицами изнаночных петель | **2** |
|  | **Технология творческой и опытнической деятельности 10ч** | Комплексный творческий проект (1,6) |  |
| 29 |  | Этапы выполнения проекта. Поисковый этап творческого проекта | **1** |
| 29а |  | Альтернативные варианты проекта. | **1** |
| 30 |  | Практическая работа по проекту (2) | **2** |
| 31 |  | Составление технологичнской карты изделия |  **2**  |
| 32 |  | Аналитический этап проекта | **2** |
| 33 |  | Разработка презентации. Защита проекта (10) | **2** |
|  |  |  Итого | **66** |

**Способы контроля и оценивания образовательных достижений учащихся:**

**-текущая аттестация** (тестирование, работа по индивидуальным карточкам, самостоятельные работы, проверочные работы, устный и письменный опросы);

**- аттестация по итогам обучения за четверть** (тестирование, проверочные работы);

**- аттестация по итогам года** (защита творческого проекта);

**-формы учета достижений** (урочная деятельность - анализ текущей успеваемости, внеурочная деятельность – участие в олимпиадах, творческих отчетах, выставках, конкурсах, проектная деятельность и т.д.

**Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Требования | Вид контроля | Форма контроля |
| Личностные | Текущий | Устный опрос.Практическая работа.Наблюдение. |
|  | Периодическая проверка по разделу | Тестирование. |
|  | Итоговый | Выставка работ.Презентациитворческих проектов |
| Метапредметные | Текущий | Наблюдение.Творческие работы.Тестирование. |
| Предметные | Текущий | Тесты.Самоконтроль.Взаимопроверка.Творческие работыМини-проекты |
|  | Итоговый | Защита проектаМониторинг |

В заключение изучения разделов программы проводится диагностика-тестирование с целью выявления уровня знаний обучающихся. При составлении диаграммы полученных ранее результатов диагностик можно выявить результативность качества обучения